Çoban Kavurmayla Makarna

MALZEMELER:
• 1 paket Selva Kelebek Makarna • 500 gr kuzu eti • 200 gr mantar • 2 adet domates • 2 adet soğan
• 3 adet çarliston biber • 2 adet patates • 2 yemek kaşığı kadar tereyağı • 1 çay bardağı sıvı yağ • 1 çay kaşığı karabiber
• 1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI:
Kuzu etini tencereye koyarak tereyağında kavurun. Eriyip yumuşayınca sırasıyla, ufak ufak doğranan soğanları, çarliston biberi ve mantarı ilave edin. Malzemeler pişince, ateşten almaya yakın, kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domatesleri ilave edin. Son olarak, patatesleri küp şeklinde doğrayın ve yağda kızarttıktan sonra yemeğe karıştırın. İsteğe bağlı olarak maydanoz da ilave edebilirsiniz. Yemek piştikten sonra haşlayıp süzdüğünüz makarnalarınızın üzerine dökerek servis edin. Afiyet olsun!

MAKARNA PİŞİRME ÖNERİSİ:
Lezzetli bir makarna pişirmek için büyükçe bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra tuzu ilave edin. Tuzu, kaynamadan atmanız hâlinde suyun kaynama süresi geçikir. Her 100 gr makarna için 1 lt suya 10 gr tuz yeterlidir. Selva Kelebek makarnanızı zevkinize göre 12-14 dakika karıştırarak pişirin. Haşlanan makarnayı süzün. Kelebek makarnanızın diri olmasını istiyorsanız 12, daha yumuşak olmasını istiyorsanız 14 dakika kaynatın.

Makarnayla Çoban Salata

MALZEMELER:
• 1 paket Selva Kısa Kalem Makarna • 1/2 çay bardağı sıvı yağ • 4 adet domates • 4 adet salatalık • 2 adet yeşil biber
• 1 demet maydanoz • 1 adet soğan • 1 adet limon • 100 gr beyaz peynir • Tuz

YAPILIŞI:
Haşlayıp soğuttuğunuz makarnayı bir kabın içerisine koyun. Kabuğu soyulan domates, salatalık ve yeşil biberi ince uzun doğrayarak makarnaya ilave edin. Tuz, limon, zeytinyağı ile karıştırarak servis tabağına alın. Üzerine beyaz peynir rendeleyip maydanoz ile süsleyerek servis edebilirsiniz. Afiyet olsun!

MAKARNA PİŞİRME ÖNERİSİ:
Lezzetli bir makarna pişirmek için büyükçe bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra tuzu ilave edin. Tuzu, kaynamadan atmanız hâlinde suyun kaynama süresi geçikir. Her 100 gr makarna için 1 lt suya 10 gr tuz yeterlidir. Selva Kısa Kalem makarnanızı zevkinize göre 8-10 dakika karıştırarak pişirin. Haşlanan makarnayı süzün. Kısa Kalem makarnanızın diri olmasını istiyorsanız 8, daha yumuşak olmasını istiyorsanız 10 dakika kaynatın.

Hamsiyle Makarna

MALZEMELER:
• 1 paket Selva Bukle Makarna • 500 gr temizlenmiş hamsi balığı • 1 yemek kaşığı kaymak • 3 adet domates • 100 gr tereyağı
• 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri • 1 tutam maydanoz • Tuz, karabiber, fesleğen

YAPILIŞI:
Temizlenmiş, kılçıktan ve kuyruktan alınmış hamsileri, 1 yemek kaşığı tereyağında kızartın.
Başka bir tavada, 1 yemek kaşığı tereyağı ile kabuğunu soyup rendelediğiniz domatesleri pişirin. Hazırladığınız bu malzemeye tuz, karabiber ve fesleğeni ilave edin. Haşlayıp süzdüğünüz Selva Bukle Makarnanın içerisine 1 yemek kaşığı kaymak ilave edin ve bir fırın tepsisine yayın. Önceden kızartmış olduğunuz hamsileri düzgün bir şekilde makarnanın üzerine dizin ve hazırladığınız sosu makarnanın her tarafına yayılacak şekilde dökün. İsteğinize göre kaşar peynirini rendeleyin ve fırına verin. Yaklaşık 10 dakika sonra fırından alın ve üzerini maydanozlarla süsleyerek servis yapın. Afiyet olsun.

MAKARNA PİŞİRME ÖNERİSİ:
Lezzetli bir makarna pişirmek için büyükçe bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra tuzu ilave edin. Tuzu, kaynamadan atmanız halinde suyun kaynama süresi geçikir. Her 100 gr makarna için 1 lt suya 10 gr tuz yeterlidir. Selva Bukle makarnanızı zevkinize göre 10-12 dakika karıştırarak pişirin. Haşlanan makarnayı süzün. Bukle makarnanızın diri olmasını istiyorsanız 10, daha yumuşak olmasını istiyorsanız 12 dakika kaynatın.

Annemin Şehriye Çorbası

MALZEMELER:
• 1/2 su bardağı Selva Tel Şehriye • 2 çorba kaşığı tereyağı veya sıvı yağ • 2 orta irilikte domates veya yarım kaşık domates salçası
• 6 bardak et suyu veya su • Tuz

YAPILIŞI:
Et suyunu (su), tuzu atarak kaynatın. Şehriyeleri kaynayan suya dökün ve kaynatmaya devam edin. Başka bir kapta 2 kaşık yağda kabukları soyulmuş ve rendelenmiş domatesleri ilave edin ve yağda iyice pişirin. Tel şehriyeler yumuşayınca ateşten alın, üzerine yağda ermiş domatesi dökün, karıştırın ve servis edin. Dilerseniz, üzerine kıyılmış maydanoz, karabiber ekebilir, limon sıkabilirsiniz. Afiyet olsun!

SELVA

TÜRK MUTFAĞININ
MAKARNASI

TARİFLER, TÜRK MUTFAK VAKFININ KATKILARIYLA HAZIRLANMIŞTIR

BU BİR İLANDIR

Tas Kebaplı Makarna

MALZEMELER:
• 1 paket Selva Üçlü Burgu Makarna • 500 gr dana kuşbaşı • 1 adet kuru soğan • 1 adet domates • 2 yemek kaşığı salça
• 3 yemek kaşığı tereyağı • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı kekik • 2-3 adet defne yaprağı (arzu edilirse)

YAPILIŞI:
Soğanı ince küp şeklinde doğrayın ve etle birlikte tereyağında biraz kavurduktan sonra, içine kabukları soyulmuş, küp şeklinde ince doğranmış domatesi ve salçayı ilave edin. Bir süre daha kavurduktan sonra, defne yaprağı ve baharatlarla 2 su bardağı suyu ekleyin ve 40 dakika kadar pişirin. Haşlanmış ve süzülmüş Selva Üçlü Burgu makaranızın üzerine dökün. Dilerseniz, defne yaprağıyla süsleyerek servis edebilirsiniz. Afiyet olsun!

MAKARNA PİŞİRME ÖNERİSİ:
Lezzetli bir makarna pişirmek için büyükçe bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra tuzu ilave edin. Tuzu, kaynamadan atmanız hâlinde suyun kaynama süresi gecikir. Her 100 gr makarna için 1 lt suya 10 gr tuz yeterlidir. Selva Üçlü Burgu makaranızı zevkinize göre 11-13 dakika karıştırarak pişirin. Haşlanan makaranızı süzün. Üçlü Burgu makaranızın dirli olmasını isterseniz 11, daha yumuşak olmasını isterseniz 13 dakika kaynatın.

Menemenle Makarna

MALZEMELER:
• 1 paket Selva Burgu Makarna • 3 adet yumurta • 5 adet domates • 1 adet büyükçe soğan • 2 adet çarliston biber
• 100 gr beyaz peynir (arzu edilen peynir çeşidi kullanılabilir) • 1 çay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI:
Makarna haşlanırken ayrı bir tavada, ince ince doğranmış soğanları yağda kavurun. Soğanlar hafif hafif pembeleşmeye başlayınca, kabukları soyulan ve küp küp doğranan domatesleri ve hemen ardından da yine küçük küçük doğranan biberleri ilave edin. Sebzeler iyice piştikten sonra yumurtaları kırın ve karıştırın. Son olarak da peyniri ilave edin ve bir kez karıştırdıktan sonra ateşten alıp servis yapılacak Selva Burgu makaranın üzerine dökün. Sıcakken servis yapın. Afiyet olsun!

MAKARNA PİŞİRME ÖNERİSİ:
Lezzetli bir makarna pişirmek için büyükçe bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra tuzu ilave edin. Tuzu, kaynamadan atmanız hâlinde suyun kaynama süresi gecikir. Her 100 gr makarna için 1 lt suya 10 gr tuz yeterlidir. Selva Burgu makaranızı zevkinize göre 8-10 dakika karıştırarak pişirin. Haşlanan makaranızı süzün. Burgu makaranızın dirli olmasını isterseniz 8, daha yumuşak olmasını isterseniz 10 dakika kaynatın.

Musakkayla Makarna

MALZEMELER:
• 1 paket Selva Fiyonk Makarna • 5 adet orta boy patlıcan • 1/2 su bardağı tereyağı • 2 baş soğan • 250 gr kıyma
• 3 adet iri domates • 1 tatlı kaşığı karabiber • 1 su bardağı su veya et suyu • 2.5 çorba kaşığı sıvı yağ • 1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:
Tereyağında, mümkün olduğunca ince doğranmış soğanları, ardından da kıymayı kavurun. Bu arada tuz, karabiber ve çekirdekleri çıkartılmış, kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış domatesi ilave edin ve domates iyice erisin, kıyma suyunu çekene kadar kavurmayı sürdürün. Diğer yandan, patlıcanların kabuklarını alacak şekilde soyun ve birer parmak kalınlığında yuvarlak dilimler şeklinde doğrayın, tuzlayın ve yarım saat kadar bekleyin. Acı suları çıkınca soğuk suyla durulayın. Kızgın çiçek yağında hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Bir tepsiye alıp yan yana dizin. Tenceredeki kıymayı patlıcanların üzerine düzgün şekilde yayın. Halka halka doğranmış biberlerle domatesleri de üzerlerine dizin ve suyu ilave edin. Kapağı kapatın ve hafif ateşte yarım saat kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra, haşlayıp süzdüğünüz makaranızın üzerinde servis edin. Dilerseniz domates ve maydanozla süsleyebilirsiniz. Afiyet olsun!

MAKARNA PIŞIRME ÖNERİSİ:
Lezzetli bir makarna pişirmek için büyükçe bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra tuzu ilave edin. Tuzu, kaynamadan atmanız hâlinde suyun kaynama süresi gecikir. Her 100 gr makarna için 1 lt suya 10 gr tuz yeterlidir. Selva Fiyonk makaranızı zevkinize göre 8-10 dakika karıştırarak pişirin. Haşlanan makaranızı süzün. Fiyonk makaranızın dirli olmasını isterseniz 8, daha yumuşak olmasını isterseniz 10 dakika kaynatın.

Misket Köfteyle Makarna

MALZEMELER:
• 1 paket Selva Kalem Makarna • Köfte için: 250 gr kıyma • 1 adet soğan • 1 çorba kaşığı Selva İrmik • 1 çorba kaşığı Selva Un
• Kimyon • Kekik • Tuz ve karabiber • Kızartmak için sıvı yağ • 1 çorba kaşığı tereyağı • 4 adet domates • 1 adet çarliston biber

YAPILIŞI:
Tüm köfte malzemelerini karıştırarak yoğurun. Yoğrulan kıymadan misket büyüklüğünde parçalar koparın ve ellinizde yuvarlayarak top köfteler hazırlayın. Hazırlanan köfteleri una bulayarak kızgın yağda kızartın ve sonra kâğıt havlunun üzerine alın. Domatesleri soyun ve küp küp doğrayın. Çarliston biberi de aynı büyüklükte doğrayın. Ayrı bir tencereye tereyağını koyun ve içine hazırladığınız biber ve domatesleri ilave edin. Arkasından köfteleri de koyun ve bir tutam tuz ilave ederek, domatesler salça kıvamına gelene kadar pişirin. Son olarak, Selva Kalem makaranızı ilave edin ve tahta bir kaşık yardımıyla yavaşça karıştırın. Sıcak sıcak servis edin. Afiyet olsun!

MAKARNA PIŞIRME ÖNERİSİ:
Lezzetli bir makarna pişirmek için büyükçe bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra tuzu ilave edin. Tuzu, kaynamadan atmanız hâlinde suyun kaynama süresi gecikir.
Her 100 gr makarna için 1 lt suya 10 gr tuz yeterlidir. Selva Kalem makaranızı zevkinize göre 8-10 dakika karıştırarak pişirin. Haşlanan makaranızı süzün. Kalem makaranızın dirli olmasını isterseniz 8, daha yumuşak olmasını isterseniz 10 dakika kaynatın.

BU BİR İLANDIR

SELVA

TÜRK MUTFAĞININ
MAKARNASI

www.selva.com.tr